Istruzioni per l'uso

Induzione MaxiFlex a 2 zone

Piano di cottura in vetroceramica

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero del modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	**Famiglia di prodotti**
GK26TIMS/F	84A, 31011
GK26TIMS.2F	31001

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1 Avvertenze sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrivi la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

- Contrassegna un elenco numerato.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- Mettere in funzione l’apparecchio soltanto dopo aver letto le istruzioni per l’uso.

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie, soltanto sotto sorveglianza di terzi, oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l’apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell’utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinserire il collegamento dalla rete, provvisti di un’apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell’impianto elettrico fisso, conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell’apparecchio

- AVVERTENZA: se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- AVVERTENZA: durante l’uso, l’apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- AVVERTENZA: se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell’acqua, ma spegnere l’apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il pericolo d’incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- Non far funzionare l’apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l’uso

Prima della prima messa in funzione

- L’apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d’installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L’apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all’apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all’apparecchio e alle installazioni e anomalie di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l’uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l’uso e quelle d’installazione.
- L’apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l’uso.
- La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare, ad esempio, la pulizia.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l’olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.

Attenzione: pericolo di lesione

- Tenere gli animali domestici lontani dall’apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte!

- Le parti dell'imballaggio, come pellicole e polistirolo, possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare il danneggiamento dell’apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiarvi sopra nessuna stoviglia. Non raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull’apparecchio.
- Non porre stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di farvi sbattere contro oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere vivande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde. Ciò può infatti danneggiare la superficie. Se ciò nonostante sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per vetroresina finché sono ancora caldi.
- Durante il funzionamento, non lasciare mai l’apparecchio incustodito.
- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.

- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.
- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: segni d'usura come graffi o sfregature visibili su padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

2 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, pellicola PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far eseguire l'operazione da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare infortuni a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

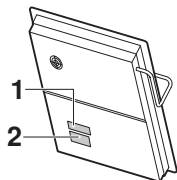
- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Prima messa in esercizio

L’apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d’installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Durante le prime ore d’esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

Dove si trova la targhetta dei dati?

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

1 Targhetta dei dati con numero di fabbricazione (FN)

2 Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

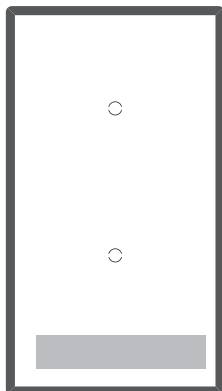
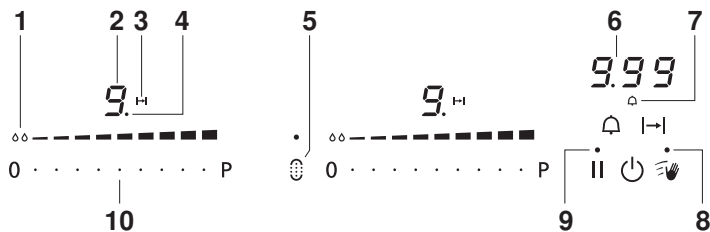
Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato sull’ultima pagina delle presenti istruzioni per l’uso.

Il numero di fabbricazione serve per identificare in modo univoco l'apparecchio. Infatti, è solo attraverso questo numero che il servizio clienti può garantire un'assistenza adeguata.

4 Il suo apparecchio

4.1 Schema dell’apparecchio

GK26TIMS, GK26TIMSF, GK26TIMS.2F

- 2 zone di cottura regolabili

4.2 Elementi di comando e d'indicazione

Display

1	Funzione scioglimento attivata
2	Stadio di potenza della zona di cottura
3	Durata di funzionamento attivata
4	Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento
5	Funzione Bridge attivata
6	Durata di funzionamento/temporizzatore
7	Temporizzatore attivato
8	Protezione per la pulizia attivata
9	Pausa attivata/è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate
10	Attribuzione slider alla zona di cottura

Tasti

⏻	Apparecchio ON/OFF
0 · ·	Slider (regolazione dello stadio di potenza)
· · P	PowerPlus
II	Intervallo di cottura ON/OFF e funzione di ripristino
|→|	Durata di funzionamento
🔔	Temporizzatore
✋	Protezione per la pulizia ON/OFF
⁝	Commutazione Bridge

4.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

Il funzionamento dei piani cottura a induzione si differenzia molto dai piani cottura convenzionali o dalle piastre di cottura. La bobina a induzione che si trova sotto la piastra in vetroceramica genera un campo magnetico a rapido cambiamento che scalda direttamente il fondo magnetizzabile delle stoviglie di cottura.

La piastra in vetroceramica si scalda solo quando sopra di essa vi è una stoviglia calda. Se la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, la potenza alimentata s'interrompe immediatamente.

I piani cottura a induzione:

- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono regolabili con precisione
- sono potenti
- consentono un risparmio energetico
- sono sicuri

Per poter utilizzare un piano cottura a induzione è indispensabile l'uso di stoviglie con fondo interamente magnetizzabile.

4.4 Cottura flessibile

Quando si utilizza la funzione di cottura flessibile, non vengono visualizzati i cerchi delle singole zone di cottura.
Pentole con diverso diametro possono essere posizionate su qualsiasi zona di cottura. Tuttavia, per il riconoscimento della pentola, occorre coprire ○.

Se una pentola di dimensioni grandi va a coprire due zone di cottura, queste possono essere unite fra loro utilizzando la funzione Bridge. Per un risultato di cottura omogeneo la padella deve essere posizionata al centro su ○.

4.5 Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura è dotata di una funzione di riconoscimento della pentola ed è quindi in grado di distinguere se le stoviglie di cottura sono adatte all'induzione e se hanno il fondo magnetizzabile.

- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dal fornello o se si utilizza una stoviglia non adatta
  - lo stadio di potenza selezionato e u iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola sulla zona di cottura non viene posizionata nessuna pentola adatta
  - la zona di cottura si spegne.
  - il display commuta da u a 0
  - se non viene accesa nessun’altra zona di cottura, l’apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.6 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

La cottura su piani a induzione richiede esclusivamente l'uso di stoviglie dotate di fondo interamente magnetizzabile.
Per accertarsi che le stoviglie presentino questa caratteristica, verificare che:

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- in corrispondenza del piano cottura si accenda lo stadio di potenza impostato e non u alternato allo stadio di potenza.

Non scaldare stoviglie non adatte utilizzando oggetti come piastre metalliche o simili. Vi è il rischio di danneggiare il piano cottura.

Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti.

- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- Utilizzare stoviglie di cottura con diametro adeguato al contenuto.

Stoviglie di cottura rivestite

- Le stoviglie rivestite non devono mai essere scaldate vuote con uno stadio di potenza superiore a 7.
  - In caso contrario si corre il rischio di surriscaldare e danneggiare lo strato antiaderente.
- Per arrostire, impostare massimo lo stadio di potenza massimo 9.

Non applicare mai PowerPlus sulle padelle rivestite.

Rumori durante il funzionamento

Durante la cottura le stoviglie possono produrre rumori. Non si tratta dell'indizio di un qualche guasto. La funzione dell'apparecchio non ne è pregiudicata in alcun modo.

I rumori dipendono dalla stoviglia di cottura utilizzata. Se i rumori sono molto forti, considerare la possibilità di cambiare stoviglia.

5 Uso

5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

► Accendere l'apparecchio: Tenere premuto il tasto ⏻ per 1 secondo.

- Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

► Spegnere l'apparecchio: Premere il tasto ⏻.

5.2 Regolazione della zona di cottura

► Premere lo slider 0 · · associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

5.3 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	**Processo di cottura**	**Applicazione pratica**
💧💧	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolata, miele a ca. 40°C
L	Mantenere caldo	Salse, pietanze pronte a ca. 65 °C
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Far gonfiare	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri	Bistecche
P	Riscaldare rapidamente	Portare l’acqua in ebollizione

5.4 Spegnimento di una zona di cottura

► Premere 0 · · sullo slider.

– Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

5.5 Indicazione del calore residuo

Fino a quando sussiste il pericolo di ustionarsi, il display H resta accesa anche dopo spenta la zona di cottura.

5.6 Stadio scaldavivande

Lo stadio scaldavivande L tiene al caldo le pietanze pronte, a una temperatura di ca. 65 °C. Si trova tra gli stadi di potenza 0 e 1.

5.7 Funzione scioglimento

La funzione scioglimento permette di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolata o miele a 40 °C circa.

Attivazione della funzione scioglimento

► Tenere premuto 2 secondi lo slider sullo stadio L.

– Si accende il simbolo 💧💧.

– Lo stadio di potenza di spegne.

Disattivazione della funzione scioglimento.

► Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

5.8 Funzione bollitura

Questa funzione consente di cuocere ad es. würstel, canederli e pasta ripiena sotto il punto di ebollizione a circa 94 °C.

Attivazione della funzione bollitura

► Tenere premuto 4 secondi lo slider sullo stadio L.

– Nell'indicatore dello stadio di potenza si illuminano tre barre trasversali Ξ.

Disattivazione della funzione bollitura

► Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Per luoghi a 1500 m sopra il livello del mare, si consiglia di usare la funzione bollitura.

5.9 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l’amplificazione di potenza Powerplus.

Se PowerPlus è attivo, sulla zona di cottura selezionata viene applicata per 10 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d’acqua.

Attivazione di PowerPlus

► Premere lo slider · · P.

– Sul display è acceso P.

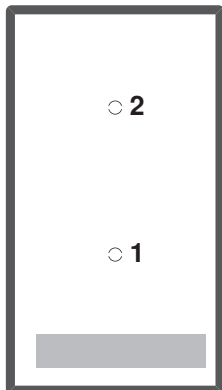
– Dopo 10 minuti si ritorna automaticamente allo stadio di potenza 9.

Nel momento in cui si toglie la stoviglia dal fornello, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene nuovamente riposta sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

► Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Gestione della potenza

GK26TIMS, GK26TIMSF, GK26TIMS.2F

PowerPlus non può essere utilizzato contemporaneamente su entrambe le zone di cottura. Se PowerPlus viene attivato su entrambe le zone di cottura, la potenza della zona di cottura impostata per prima viene ridotta.

PowerPlus sulla zona di cottura	**Massimo stadio di potenza disponibile per la zona di cottura**	
	1	**2**
1	P	5
2	5	P

Se lo stadio di potenza viene portato oltre i valori sopra indicati, PowerPlus si disattiva.

5.10 Funzione Bridge

La funzione Bridge consente di accendere insieme e regolare allo stesso modo due singole zone di cottura limitrofe.

Attivazione della funzione Bridge

► Premere il tasto ⦙ associato al lato desiderato.

– Si accende il punto luminoso del tasto ⦙.

Se all'attivazione della funzione Bridge una zona di cottura risulta già in funzione, lo stadio di potenza e la durata di funzionamento di questa zona vengono applicate a entrambe. Se risultano già in funzione entrambe le zone di cottura, le durate di funzionamento vengono cancellate e nel display dello stadio di potenza lampeggia la scritta 0.

Disattivazione della funzione Bridge

► Premere il tasto ⦙.

– Le impostazioni precedentemente effettuate vengono applicate a entrambe le zone di cottura.

– Ogni zona di cottura può tornare a essere regolata singolarmente.

5.11 Cottura rapida automatica

Per l'intera durata della cottura rapida automatica, sorvegliare l'alimento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Su tutte le zone di cottura può essere attivata la cottura rapida automatica. Con questa funzione, sulla zona di cottura selezionata viene applicato per un determinato arco di tempo (vedere tabella) lo stadio di potenza 9. Trascorso questo periodo, torna a essere automaticamente applicato lo stadio di potenza selezionato.

La cottura rapida automatica deve essere riattivata a ogni accensione di una zona di cottura.

Alla consegna dell'apparecchio dalla fabbrica, la funzione di cottura rapida automatica è disattivata. Se necessario, la regolazione utente P3 può essere modificata da 0 a 1, vedere il capitolo 'Regolazioni utente'.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	0:40	1:15	2:00	3.00	4:15	7:15	2:00	3:15

Se durante la cottura rapida automatica si seleziona uno stadio di potenza superiore, viene applicata automaticamente la nuova durata.

Attivazione della cottura rapida automatica

► Tenere premuto lo slider 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.

- Finché la cottura rapida automatica è attiva, il display visualizza in modo intermittente A e lo stadio di potenza.
- Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza del riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

► Attraverso lo slider impostare uno stadio di potenza inferiore.

5.12 Durata di funzionamento

Sorvegliare l’alimento nel corso della durata di funzionamento. Quest’ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Questa funzione permette lo spegnimento automatico di Zona di cottura dopo averne regolato la durata (1 min. – 9 h 59 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

► Inserire la zona di cottura desiderata.

► Premere il tasto |→|.

– Sul display lampeggia 0.00.

► Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata e farlo scorrere fino a impostare la durata di funzionamento.

– Si accende il simbolo |→|.

La durata di funzionamento può essere incrementata velocemente tenendo premuto · · P.

► Per avviare la durata di funzionamento premere il tasto |→|.

Modifica della durata di funzionamento

► Premere il tasto .

– Sul display lampeggia 0.00.

► Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata.

– Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.

– Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.

► Attraverso lo slider modificare la durata di funzionamento.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

► Premere il tasto |→|.

► Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata 0 · ·.

- Sul display Durata di funzionamento/temporizzatore appare 0.00.
- La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata si spegne
- viene emesso un segnale acustico
- lampeggiano 0.00 e lo stadio di potenza.

► Disattivare il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

Più durate di funzionamento

Se è impostata la durata di funzionamento di più zone di cottura

- sul display si illumina la durata più breve.
- si accende il corrispondente punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura.
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo |→|.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

► Premere il tasto |→|.

► Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata.

- Viene visualizzata la durata di funzionamento e questa può essere modificata.

5.13 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova
(1 min. – 1 h 59 min.).

Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione del temporizzatore

► Accendere l'apparecchio

► Premere il tasto .

– Sul display lampeggia 0.00.

► Con uno slider a piacere impostare la durata del temporizzatore desiderata.

La durata del temporizzatore può essere incrementata velocemente tenendo premuto a lungo · · P.
Allo spegnimento del piano cottura, il temporizzatore rimane attivo.

► Per avviare il temporizzatore premere il tasto .

Modifica del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna zona di cottura, per prima cosa accendere l'apparecchio.

► Premere il tasto .

– La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.

► Con uno slider qualsiasi modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna zona di cottura, per prima cosa accendere l'apparecchio.

► Premere il tasto .

► Premere uno slider qualsiasi 0 · ·.

– Sul display lampeggia 0.00.

5.14 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare l'accesione involontaria dell'apparecchio.

Attivazione della sicurezza bambini

► Accendere l’apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

► Premere contemporaneamente i tasti II e ✋.

- Viene emesso un segnale acustico.

► Premere nuovamente il tasto II.

- Viene emesso un segnale acustico.
- In tutti i display dello stadio di potenza compare per 10 secondi -.
- La sicurezza bambini è ora inserita.

Uso con sicurezza bambini attivata

► Accendere l’apparecchio.

► Premere contemporaneamente i tasti II e ✋.

- Viene emesso un segnale acustico.
- La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto l’uso può avvenire come di consueto.

1 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disattivazione della sicurezza bambini

► Accendere l’apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

► Premere contemporaneamente i tasti II e ✋.

- Viene emesso un segnale acustico.

► Premere nuovamente il tasto ✋.

- Viene emesso un doppio segnale acustico.

– In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia per 10 secondi .

– La sicurezza bambini è ora disattivata.

5.15 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato inavvertitamente spento con il tasto ⏻, è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.

► Accendere l'apparecchio.

– Il punto luminoso del tasto ❙❙ lampeggia.

► Premere il tasto ❙❙.

5.16 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza 1.

Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le impostazioni precedentemente selezionate.

► Premere il tasto ❙❙.

– Si accende il punto luminoso del tasto ❙❙.

– Lo stadio di potenza delle zone di cottura commuta su 1.

– La durata di funzionamento viene interrotta.

– Il temporizzatore rimane in funzione.

– Tutti i tasti, esclusi i tasti ⏻, ❙❙ e ✋, sono inattivi.

Se non si termina la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne del tutto.

► Per riprendere la cottura, premere di nuovo il tasto ❙❙.

– Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

5.17 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa uno straccio sul campo dei comandi.

► Premere il tasto ✋.

– Si accende il punto luminoso del tasto ✋.

► La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto ✋.

L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto ⏻.

6 Regolazioni utente

Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente		Valore impostato		Regolazione di fabbrica
P0	Volume segnale acustico	0	debole	2
		1	media	
		2	forte	
P1	Segnale acustico fine durata di funzionamento/ temporizzatore	0	Nessun segnale acustico	2
		1	Spegnimento automatico dopo 10 s.	
		2	Spegnimento automatico dopo 1 min.	
P2	Durata funzionamento PowerPlus	0	Fine dopo 5 min.	1
		1	Fine dopo 10 min.	
		2	Fine dopo 15 min.	
P3	Cottura rapida automatica	0	Modalità automatica OFF	0
		1	Modalità automatica ON	
P4	Tempo indicato per durata di funzionamento/ temporizzatore	0	Tempo indicato 0 min.	3
		1-9	Regolabile gradualmente da 10-90 min.	
P5*	Segnale acustico emesso quando si premono dei tasti	0	Segnale acustico OFF	1
		1	Segnale acustico ON	
P6	Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0	Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: Tenere premuto il tasto **II** per 2 s.	

* Alla fine della durata di funzionamento, il temporizzatore o i messaggi di errore emettono un segnale acustico con il volume impostato in P0.

6.1 Modifica delle regolazioni utente

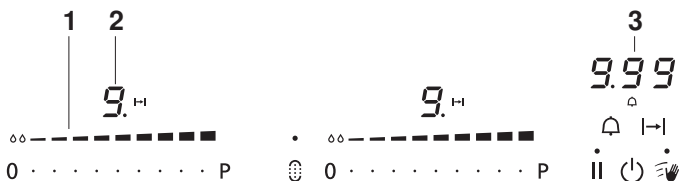
► Con piano cottura spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti 🔔 e |→| per 3 secondi.

– Viene emesso un segnale acustico.

► Premere contemporaneamente entrambi gli slider.

– Viene emesso un segnale acustico.

– Nel campo d'indicazione **3** viene visualizzata la regolazione utente, es. P0.

– Nel campo d'indicazione **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.

► Con il tasto |→| si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto 🔔 si seleziona quella inferiore.

► Premendo sullo slider **1** o facendolo scorrere, selezionare un valore di impostazione più alto o più basso.

► Per salvare le impostazioni: tenere premuto il tasto II per 2 secondi.

– Viene emesso un segnale acustico.

– Il modo «Regolazioni utente» termina.

6.2 Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni

► Premere il tasto ⏻.

– I valori modificati non vengono salvati.

– Il modo «Regolazioni utente» termina.

7 Cura e manutenzione

L’apparecchio va pulito solo quando è freddo.
Pericolo di ustioni!

Pulire il piano cottura dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.
Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.

Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc. Ciò può infatti danneggiare la superficie.

► Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell’acqua e del detergente idoneo. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo. Si consiglia l’uso di detersivi con effetto protettivo.

► Le macchie ostinate, come ad es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.

► I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.

► La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.

► Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di prodotto anticalcare, come aceto o succo di limone. Al termine, passare sulla superficie un panno umido.

8 Risoluzione dei problemi

Cosa fare, se …

... l’apparecchio non funziona e tutti i display sono spenti?

Possibile causa	**Rimedio**
• Fusibile o interruttore automatico della casa o dell’installazione domestica fuso o scattato.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l’interruttore automatico.
• Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l’alimentazione elettrica.

... sul display, ⊻ e lo stadio di potenza lampeggiano a intermittenza?

Possibile causa	**Rimedio**
• Le stoviglie di cottura non sono adatte all’induzione.	▶ Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili idonee. A questo proposito vedere il capitolo «Stoviglie di cottura».
• Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

... sui display si accende ⁻?

Possibile causa	**Rimedio**
• La sicurezza bambini è attiva.	▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. A questo proposito vedere il capitolo «Uso». ▶ Disinserire la sicurezza bambini.

... viene emesso un segnale acustico continuo, su uno dei display lampeggia r' e l'apparecchio si spegne?

Possibile causa	Rimedio
• Un tasto o uno slider sono stati tenuti premuti per più di 10secondi.	▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
• Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul campo dei comandi.	
• Cibo traboccato sopra il campo dei comandi.	

... sul display lampeggiano a intermittenza H e 0

Possibile causa	Rimedio
• È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico.	▶ Se necessario riaccendere la zona di cottura.

Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le impostazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	💧💧	L	1	2	3	4
Spegnimento di sicurezza dopo h:-min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30

Stadio di potenza	5	6	7	8	9
Spegnimento di sicurezza dopo h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

sul display lampeggia *H*?

Possibile causa	Rimedio
• È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.	▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ▶ Controllare le stoviglie di cottura.

... sul display lampeggia *U 0*?

Possibile causa	Rimedio
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

... sul display si accendono *E* e *8*?

Possibile causa	Rimedio
• Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta.	▶ Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura. ▶ Confermare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ▶ Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.
• Ventilazione difettosa.	▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta dei dati. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

... sul display si accendono Er o E e un numero?

Possibile causa	**Rimedio**
• Si è verificato un errore interno.	▶ Prendere nota del numero d’errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta dei dati. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

9 Dati tecnici

9.1 Scheda del prodotto

Ai sensi dell'Regolamento UE n. 66/2014

Modello n. GK		84A, 31011, 31001	
Denominazione del tipo		GK26TIMS/F/.2F	
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante	
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	21
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	179,9	184,5
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	182,2	

10 Indice analitico

T

U

Z

12 Service & Support

Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com →Assistenza →Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.
Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com→Assistenza→Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
I dati del mio apparecchio:

FN: ____________________ **Apparecchio**: ______________________

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi in contatto direttamente con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di informazioni in generale, accessori, contratto di servizio

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi anche in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, facendosi inoltre carico degli ordini per accessori e pezzi di ricambio o fornendovi informazioni sui contratti di servizi avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono + 41 58 767 67 67 oppure tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Accensione dell'apparecchio

Tenere premuto il tasto ⏻ per 1 secondo.

Regolazione della zona di cottura

► Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere fino a impostare lo stadio di potenza.

Oppure

► · · P premere per riscaldare velocemente grandi quantità di acqua.

Spegniimento di una zona di cottura

► Premere lo slider 0 · ·.

Spegnimento dell'apparecchio

► Premere il tasto ⏻.

J84A012-R05

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6301 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850